Klassiker

Wir konnten diese Klassiker nicht besser machen, aber schneller!

Schnelle Schwarzwälder Kirschtorte

Zubereitungszeit: 30 Min., ohne Kühlzeit

Insgesamt:
E: 49 g, F: 176 g, Kh: 483 g, kJ: 15902, kcal: 3798

- **1 dunkler Wiener Boden (Ø 26 cm, 3 Lagen)**

Für Füllung und Belag:

- **1 Pck. Tortenguss, klar**
- **2 EL Wasser**
- **1 Becher Kirschgrütze (500 g)**
- **500 ml (½ l) Schlagsahne**
- **1 Pck. Sahnesteif**
- **2 Pck. Vanillin-Zucker**
- **1 EL gesiebtes Kakaopulver**
- **1 EL Kirschwasser**

- **150 g Kirschen mit Stiel**
- **50 g Halbbitter-Kuvertüre**

1 Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darumstellen.

2 Für Füllung und Belag den Tortenguss mit Wasser in einem Topf glattrühren, mit der Kirschgrütze vermengen und unter Rühren einmal aufkochen lassen. Die Masse auf dem unteren Boden verteilen. Die Torte kalt stellen, bis die Masse fest geworden ist.

3 Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Knapp die Hälfte der Sahne mit Kakao und Kirschwasser verrühren. Einen Teil der Kakaosahne auf die Kirschgrütze streichen. Den mittleren Boden darauflegen und mit der restlichen Kakaosahne bestreichen.

(Fortsetzung Seite 10



4 Den oberen Boden darauflegen. Tortenrand und -oberfläche mit etwas von der restlichen Sahne bestreichen. Die übrige Sahne in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und die Tortenoberfläche damit verzieren.

5 Die Kirschen waschen und trockentupfen (nicht entstielen). Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Kirschen in die Kuvertüre tauchen und fest werden lassen.

6 Die restliche Kuvertüre in ein Pergamentpapiertütchen füllen, eine kleine Spitze abschneiden und den Tortenrand mit der Kuvertüre besprenkeln. Die Torte mit den Kirschen garnieren.

Französische Walnusstorte

Zubereitungszeit: 50 Min., ohne Kühlzeit

Insgesamt:
E: 78 g, F: 217 g, Kh: 463 g, kJ: 17530, kcal: 4187

- **1 heller Biskuitboden (Ø 26 cm, vom Bäcker)**

Für die Füllung:

- **6 Blatt weiße Gelatine**
- **80 g Zucker**
- **100 ml Wasser**
- **40 g Speisestärke**
- **50 g Zucker**
- **375 ml (3/8 l) Milch**
- **50 g gemahlene Walnusskerne**
- **100 g gehackte Walnusskerne**
- **500 ml (1/2 l) Schlagsahne**

Zum Garnieren:

- **50 g Zucker**
- **50 g Walnusskernhälften**
- **Schokoladenblätter**

1 Den Boden einmal waagerecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

2 Für die Füllung die Gelatine nach Packungsaufschrift einweichen. Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit dem Wasser ablöschen (dabei den Deckel über den Topf halten).

3 Speisestärke und Zucker mischen und mit 4 Esslöffeln von der Milch anrühren. Die übrige Milch zu der Karamellflüssigkeit geben und zum Kochen bringen. Die angerührte Speisestärke unter Rühren in die von der Kochstelle genommene Flüssigkeit geben und kurz aufkochen lassen.

4 Die gemahlenen und gehackten Walnusskerne unterrühren und alles nochmals aufkochen lassen. Den Pudding in eine Schüssel geben.

5 Die Gelatine ausdrücken und unter Rühren in dem heißen Pudding auflösen. Mit Klarsichtfolie abdecken und abkühlen lassen.

6 Wenn der Pudding anfängt dicklich zu werden, die Sahne steif schlagen und unterheben. Den unteren Boden mit der Hälfte der Creme bestreichen und mit dem oberen Boden bedecken.

7 Tortenrand und -oberfläche mit der restlichen Creme bestreichen. Die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

8 Zum Garnieren den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Die Walnusskernhälften in die Karamellmasse tauchen, auf Backpapier setzen und fest werden lassen. Die Torte kurz vor dem Servieren mit Schokoladenblättern und den Walnusskernen garnieren.



Zitronentorte

Zubereitungszeit: 45 Min., ohne Kühlzeit

Insgesamt:
E: 69 g, F: 383 g, Kh: 564 g, kJ: 25524, kcal: 6096

Für die Zitronencreme:
- **125 g Butter**
- **125 g Zucker**
- **4 Eigelb (Größe M, ganz frisch)**
- **125 ml (1/8 l) Zitronensaft (von 3–4 Zitronen)**

Für die Buttercreme:
- **1 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack**
- **60 g Zucker**
- **500 ml (1/2 l) Milch**
- **250 g weiche Butter**

- **1 heller Wiener Boden (Ø 26 cm, 3 Lagen)**

Zum Garnieren:
- **30 g abgezogene, gehobelte Mandeln**
- **50 g Halbbitter-Kuvertüre**
- **Zitronenspalten (unbehandelt)**

1 Für die Zitronencreme die Butter zerlassen, von der Kochstelle nehmen, nach und nach den Zucker unterrühren, Eigelb hinzufügen. Die Masse im Wasserbad zu einer dicklichen Creme aufschlagen. Den Zitronensaft unterrühren und die Masse unter ständigem Schlagen bis kurz vor dem Kochen erhitzen. Die Creme dann unter Rühren erkalten lassen.

2 Für die Buttercreme aus Pudding-Pulver, Zucker und Milch nach Packungsaufschrift einen Pudding zubereiten und kalt stellen, dabei ab und zu durchrühren, damit sich keine Haut bildet.

3 Die Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Den kalten Pudding nach und nach esslöffelweise unterrühren.

4 Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen, mit der Hälfte der Zitronencreme bestreichen und mit dem mittleren Boden bedecken. Mit der restlichen Zitronencreme bestreichen, mit dem oberen Boden bedecken und etwas andrücken.

5 Tortenrand und -oberfläche mit der Hälfte der Buttercreme bestreichen. Die restliche Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und die Torte damit verzieren.

6 Zum Garnieren die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht bräunen und erkalten lassen. Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

7 Die Zitronenspalten in die Kuvertüre tauchen, auf einen Kuchenrost legen und fest werden lassen. Die Tortenoberfläche damit garnieren. Den Tortenrand mit den Mandeln bestreuen. Die Torte bis zum Verzehr etwa 3 Stunden kalt stellen.

Tipp:
Die in Kuvertüre getauchten Zitronenspalten können auch weggelassen werden oder durch Gelee-Zitronenspalten ersetzt werden.



Kalter Hund

(Foto oben)
Zubereitungszeit: 20 Min., ohne Kühlzeit

Insgesamt:
E: 67 g, F: 312 g, Kh: 397 g, kJ: 20060, kcal: 4789

- **250 g Kokosfett**
- **4 Eier (Größe M, ganz frisch)**
- **280 g gesiebter Puderzucker**
- **80 g gesiebtes Kakaopulver**
- **etwa 35 Butterkekse**
- **evtl. Kakaopulver**

1 Das Kokosfett zerlassen und abkühlen lassen.

2 Eier mit Puderzucker und Kakao verrühren und das Kokosfett unterrühren. Eine Kastenform (25 x 11 cm) mit Back- oder Pergamentpapier auslegen und abwechselnd Kakaocreme und Kekse einschichten.

3 Die Kastenform in den Kühlschrank stellen und den kalten Hund fest werden lassen (am besten über Nacht).

4 Den kalten Hund aus der Form stürzen, das Papier abziehen, das Gebäck nach Belieben mit Kakao bestäuben und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Tipp:
Die Eier sollten dieselbe Temperatur haben wie das Kokosfett, weil die Masse sonst gerinnen könnte.

Trüffelhund

(Foto unten)
Zubereitungszeit: 40 Min., ohne Kühlzeit

Insgesamt:
E: 62 g, F: 341 g, Kh: 385 g, kJ: 21633, kcal: 5168

- **300 g Halbbitter-Kuvertüre**
- **400 ml Schlagsahne**
- **6 Eigelb (Größe M, ganz frisch)**
- **75 g gesiebter Puderzucker**
- **100 ml Eierlikör**
- **etwa 35 Butterkekse**
- **125 ml (1/8 l) Schlagsahne**
- **2 EL geschabte Halbbitter-Kuvertüre**

1 Die Kuvertüre grob zerkleinern, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren und etwas abkühlen lassen.

2 Die Sahne steif schlagen. Eigelb und Puderzucker mit Handrührgerät mit Rührbesen weißcremig aufschlagen. Eierlikör und Kuvertüre vorsichtig unterrühren. Sahne unterheben.

3 Einen Teil der Masse gut 1 cm dick in eine mit Back- oder Pergamentpapier ausgelegte Kastenform (25 x 11 cm) füllen. Die Masse dicht mit Butterkeksen belegen. Darauf wieder abwechselnd Creme und Butterkekse schichten, bis die Creme verbraucht ist. Die Kastenform über Nacht in den Kühlschrank stellen.

4 Den Trüffelhund auf eine Servierplatte stürzen und das Papier abziehen. Die Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sternbandtülle füllen und den Trüffelhund damit verzieren. Mit Kuvertüre garnieren.



Apfel-Sahne-Torte

Zubereitungszeit: 50 Min., ohne Gefrierzeit

Insgesamt:
E: 137 g, F: 421 g, Kh: 503 g, kJ: 27418, kcal: 6553

- **1 dunkler Biskuitboden (Ø 26 cm, vom Bäcker)**

Für die Füllung:

- **6 Blatt weiße Gelatine**
- **1 Vanilleschote**
- **700 ml Schlagsahne**
- **100 g feiner Zucker**
- **3 EL fein gehackte Haselnusskerne**
- **3 säuerliche Äpfel, z. B. Elstar**
- **1 TL Zitronensaft**

Für den Belag:

- **300 g Doppelrahm-Frischkäse**
- **100 g Joghurt**

Zum Garnieren:

- **1 TL gemahlener Zimt**
- **3 EL Puderzucker**
- **2 EL grobe Schokoladenraspel**
- **frische Pfefferminz-, Melisse- oder Schokoladenblätter**

1 Den Boden einmal waagerecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darumlegen.

2 Für die Füllung die Gelatine nach Packungsaufschrift einweichen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem spitzen Messer herausschaben. 500 ml (½ l) Sahne, Vanillemark und Zucker in einem Topf aufkochen und bei geringer Hitze etwa 5 Minuten weiterköcheln lassen.

3 Gelatine ausdrücken und in die von der Kochstelle genommene, warme Flüssigkeit geben, so lange rühren, bis sie aufgelöst ist und einige Zeit kalt stellen.

4 Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und erkalten lassen. Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen, die Äpfel in zentimetergroße Würfel schneiden und mit Zitronensaft mischen, damit sie nicht dunkel werden.

5 Die restliche Sahne (200 ml) steif schlagen und mit Apfelwürfeln und Haselnüssen unter die dicklich gewordene Vanillesahne heben.

6 Die Masse auf den Boden streichen, mit dem zweiten Boden bedecken und über Nacht gefrieren lassen.

7 Für den Belag kurz vor dem Servieren Frischkäse und Joghurt zu einer glatten Masse verrühren und gleichmäßig auf die Torte streichen.

8 Aus Papier einen Kreis in Tortengröße ausschneiden und aus der Mitte einen Apfel mit Stiel und Blättern ausschneiden. Zimt mit Puderzucker vermischen und durch die Schablone auf die Tortenoberfläche sieben, so dass ein brauner Apfel entsteht. Den freien Rand der Tortenoberfläche mit Schokoladenraspeln bestreuen. Den Tortenrand mit Blättern garnieren.

Tipp:

Nach Belieben für die Füllung 1 Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen, 4 Esslöffel Zucker einstreuen und karamellisieren lassen. Die mit Zitronensaft beträufelten Apfelwürfel zugeben und kurz, aber kräftig anbraten. Die Pfanne von der Kochstelle nehmen und die Apfelwürfel mit 1 Messerspitze gemahlenem Zimt bestreuen.



Malakoff-Torte

Zubereitungszeit: 45 Min., ohne Kühlzeit

Insgesamt:
E: 65 g, F: 339 g, Kh: 309 g, kJ: 20631, kcal: 4928

Zum Tränken:
- **100 ml Milch**
- **100 ml Rum**
- **300 g Tortenbiskuits von „hig"**

Für die Creme:
- **100 g Zartbitterschokolade**
- **250 g sehr weiche Butter**
- **100 g Zucker**
- **3 Eigelb (Größe M, ganz frisch)**
- **2 TL gesiebtes Kakaopulver**
- **3 Eiweiß (Größe M, ganz frisch)**

Zum Verzieren:
- **200 ml Schlagsahne**

1 Zum Tränken die Milch mit dem Rum mischen. Einen Springformrand (Ø 26 cm) auf eine Tortenplatte stellen, die Tortenbiskuits hineinlegen (1 Lage) und mit Hilfe eines Pinsels mit der Hälfte der Milch-Rum-Mischung bestreichen.

2 Einige Tortenbiskuits halbieren und mit der Zuckerseite nach außen an den Springformrand stellen.

3 Für die Creme die Schokolade in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

4 Die Butter mit der Hälfte des Zuckers mit Handrührgerät mit Rührbesen schaumig rühren. Eigelb nach und nach unterrühren. Die aufgelöste Schokolade nach und nach unterrühren. Zum Schluss den Kakao unterrühren.

5 Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Hälfte der Creme in die Form geben und glattstreichen. Die restlichen Tortenbiskuits darauflegen und mit der restlichen Milch-Rum-Mischung bestreichen. Die restliche Creme einfüllen und glattstreichen. Die Torte 3–4 Stunden kalt stellen.

6 Vor dem Servieren die Torte mit Hilfe eines Messers aus dem Springformrand lösen. Die Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Torte damit verzieren.

Abwandlung:

Noch feiner wird die Torte, wenn man 3 Esslöffel Rum unter die Creme rührt. Der Rum zum Tränken kann nach Belieben durch Cognac oder Amaretto ausgetauscht werden.

Tipps:

Anstelle der Tortenbiskuits können ersatzweise auch Löffelbiskuits verwendet werden.
Die Torte nach Belieben mit grob gehackter Zartbitterschokolade garnieren.



Mandel-Sahne-Torte

Zubereitungszeit: 45 Min., ohne Kühlzeit

Insgesamt:
E: 208 g, F: 327 g, Kh: 712 g, kJ: 29338, kcal: 7010

Für den Boden:
- **12 Zwiebäcke**
- **200 g Nussnougat**

Für den Belag:
- **12 Blatt weiße Gelatine**
- **750 g Magerquark**
- **200 g Zucker**
- **2 Pck. Vanillin-Zucker**
- **abgeriebene Schale und Saft von 1 Zitrone (unbehandelt)**
- **abgeriebene Schale und Saft von 1 Orange (unbehandelt)**
- **125 ml (1/8 l) Weißwein**
- **500 ml (1/2 l) Schlagsahne**
- **100 g abgezogene, gehackte Mandeln**

Zum Garnieren:
- **30 g abgezogene, gestiftelte Mandeln**
- **50 g Halbbitter-Kuvertüre**
- **3 Orangen**

1 Für den Boden Zwiebäcke in einen Gefrierbeutel geben, den Beutel verschließen, die Zwiebäcke mit einer Teigrolle fein zerdrücken und in eine Schüssel geben.

2 Nougat in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren, zu den Zwiebackbröseln geben und alles gut vermengen. Die Bröselmasse in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) füllen und gut andrücken. Den Boden einige Zeit kalt stellen.

3 Für den Belag Gelatine nach Packungsaufschrift einweichen. Quark, Zucker und Vanillin-Zucker mit Zitronen- und Orangenschale und -saft verrühren. Den Wein erwärmen, Gelatine ausdrücken und in dem Wein auflösen. Die Wein-Gelatine-Mischung unter die Quarkmasse rühren.

4 Sahne steif schlagen und mit den Mandeln unterheben. Den Belag auf den Boden geben und glattstreichen. Die Torte etwa 3 Stunden kalt stellen.

5 Zum Garnieren die Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren, in ein Pergamentpapiertütchen füllen und eine kleine Spitze abschneiden. Die Kuvertüre in Streifen auf Back- oder Pergamentpapier spritzen und erkalten lassen.

6 Die Orangen so schälen, dass auch die weiße Haut entfernt wird. Die Orangen waagerecht in dünne Scheiben schneiden und auf die Torte legen.

7 Die Torte aus der Springform lösen und auf eine Tortenplatte legen. Die Torte mit Mandeln bestreuen und mit den Kuvertürestreifen belegen.

Tipp:
Nach Belieben die aufgelöste Kuvertüre direkt aus dem Papiertütchen auf die Torte spritzen.



Käsesahnetorte mit Zuckerfrüchten

Zubereitungszeit: 30 Min., ohne Kühlzeit

Insgesamt:
E: 119 g, F: 235 g, Kh: 465 g, kJ: 19031, kcal: 4548

Für die Füllung:
- **8 Blatt weiße Gelatine**
- **500 g Magerquark**
- **100 g Zucker**
- **1 Pck. Vanillin-Zucker**
- **abgeriebene Schale und Saft von 1 Zitrone (unbehandelt)**
- **500 ml (1/2 l) Schlagsahne**

- **1 heller Wiener Boden (Ø 26 cm, 3 Lagen)**

- **200 ml Schlagsahne**
- **1 Pck. Sahnesteif**

Für die Zuckerfrüchte und -blüten:
- **etwa 250 g Früchte (z. B. Erd-, Johannis-, Heidel-, Brom- und Himbeeren, Weintrauben, Kumquats)**
- **verschlagenes Eiweiß**
- **Zucker**
- **Blüten (z. B. Rosen, Kapuziner-Kresse, ungespritzt)**

1 Für die Füllung Gelatine nach Packungsaufschrift einweichen. Quark mit Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale und -saft verrühren.

2 Gelatine gut ausdrücken, auflösen und unter den Quark rühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben.

3 Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darumstellen.

4 Ein Drittel der Füllung auf den unteren Boden geben und glattstreichen. Den mittleren Boden darauflegen, das zweite Drittel der Masse darauf verteilen und glattstreichen. Den oberen Boden darauflegen und mit der restlichen Masse bestreichen. Die Torte im Kühlschrank in 2–3 Stunden fest werden lassen. Dann den Tortenring entfernen.

5 Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen und den Tortenrand damit verzieren.

6 Für die Zuckerfrüchte und -blüten die Früchte waschen (Himbeeren nicht waschen), trockentupfen, in Eiweiß wenden und in Zucker wälzen.

7 Blüten und Blätter vorsichtig kalt abspülen und trockentupfen. Mit einem Pinsel das Eiweiß auf die Blüten streichen und mit Zucker bestreuen. Die Blätter in Eiweiß tauchen und in Zucker wenden.

8 Die Torte mit den gezuckerten Früchten, Blüten und Blättern garnieren.

Tipp:
Anstelle von Quark kann auch Mascarpone (italienischer Frischkäse) verwendet werden.



Walnuss-Orangen-Torte

Zubereitungszeit: 50 Min., ohne Kühlzeit

Insgesamt:
E: 97 g, F: 423 g, Kh: 307 g, kJ: 23566, kcal: 5633

Für den Boden:
- **175 g Löffelbiskuits**
- **125 g gehackte Walnusskerne**
- **175 g Butter**

Für den Walnusskrokant:
- **50 g Zucker**
- **150 g gehackte Walnusskerne**

Für die Füllung:
- **3 Blatt weiße Gelatine**
- **6 Orangen**
- **200 g Doppelrahm-Frischkäse**
- **6–7 EL Orangensaft**
- **3 EL Zitronensaft**
- **30 g Zucker**
- **500 ml (1/2 l) Schlagsahne**
- **2 Pck. Sahnesteif**

1 Für den Boden Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, den Beutel verschließen, die Löffelbiskuits mit einer Teigrolle zerdrücken und in eine Schüssel geben. Die Walnusskerne zugeben.

2 Die Butter zerlassen und mit den Löffelbiskuitbröseln und den Walnüssen mischen. Die Masse in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben und zu einem Boden andrücken, dabei am Rand etwas hochdrücken. Den Boden kalt stellen.

3 Für den Walnusskrokant Zucker in einem Topf erwärmen und karamelisieren lassen. Die Walnusskerne hinzufügen und verrühren. Die Masse zum Abkühlen auf Backpapier geben. Die erkaltete Masse in Stücke zerstoßen.



4 Für die Füllung die Gelatine nach Packungsaufschrift einweichen. Die Orangen schälen und filetieren. Den Frischkäse mit Orangen- und Zitronensaft und Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und unterrühren.

5 Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter die Käsemasse heben. Unter die Hälfte der Creme gut 2/3 des Walnusskrokants heben, auf den Krümelboden streichen und mit 2/3 der Orangenfilets belegen. Die restliche Creme darauf streichen und die Torte kalt stellen.

6 Vor dem Servieren den Springformrand vorsichtig lösen, dabei mit einem Messer einmal am inneren Formenrand entlangfahren. Die Torte mit den restlichen Orangenfilets und dem restlichen Walnusskrokant garnieren.

Tipp:
Nach Belieben den Tortenrand mit 2 Esslöffeln Aprikosenkonfitüre (durch ein Sieb gestrichen) bestreichen.



Erdbeer-Wein-Torte

Zubereitungszeit: 40 Min., ohne Kühlzeit

Insgesamt:
E: 57 g, F: 211 g, Kh: 359 g, kJ: 15872, kcal: 3793

Für die Füllung:

- **1 Pck. Gelatine gemahlen, weiß**
- **125 ml (1/8 l) Weißwein**
- **3 Eigelb (Größe M, ganz frisch)**
- **120 g Zucker**
- **1 Pck. Vanillin-Zucker**
- **1 EL Zitronensaft**
- **125 ml (1/8 l) Weißwein**
- **250 ml (1/4 l) Schlagsahne**
- **300 g Erdbeeren**

- **1 heller Biskuitboden (Ø 26 cm, vom Bäcker)**

Zum Verzieren und Garnieren:

- **250 ml (1/4 l) Schlagsahne**
- **1 Pck. Sahnesteif**
- **1 Pck. Vanillin-Zucker**
- **50 g abgezogene, gehobelte Mandeln**
- **einige Erdbeeren**

1 Für die Füllung Gelatine mit dem Wein in einem kleinen Topf anrühren und 10 Minuten zum Quellen stehen lassen.

2 Eigelb, Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronensaft und Wein im Wasserbad dickschaumig schlagen. Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und so lange weiterschlagen, bis die Masse erkaltet ist.

3 Die Gelatine unter Rühren erhitzen, bis sie gelöst ist, und unterrühren. Sobald die Masse anfängt dicklich zu werden, Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.

4 Die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen und in Stücke schneiden. Den Tortenboden einmal waagerecht durchschneiden und den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

5 Die Hälfte der Creme gleichmäßig auf den unteren Boden streichen. Die Erdbeeren darauf verteilen und mit der restlichen Creme bestreichen. Den oberen Boden darauflegen und leicht andrücken.

6 Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Tortenrand und -oberfläche mit 2/3 der Sahne bestreichen und etwa 15 Minuten kalt stellen.

7 Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten und erkalten lassen. Den Tortenrand mit den Mandeln bestreuen.

8 Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sternbandtülle füllen und die Tortenoberfläche damit verzieren. Mit den vorbereiteten, halbierten Erdbeeren garnieren.

Tipp:
Nur ganz frische Eier verwenden, die nicht älter als 5 Tage sind (Legedatum beachten).



Caracas-Kuchen

Zubereitungszeit: 30 Min., ohne Kühlzeit

Insgesamt:
E: 74 g, F: 217 g, Kh: 572 g, kJ: 19695, kcal: 4707

Für die Creme:

- **300 g Halbbitter-Kuvertüre**
- **200 ml Schlagsahne**
- **50 g weiche Butter**

- **1 gekaufter Haselnuss-Kastenkuchen (500 g)**
- **Silberperlen**

1 Für die Creme Kuvertüre in Stücke schneiden. Sahne in einem Topf zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen, die Kuvertüre hinzufügen und so lange rühren, bis eine glatte, glänzende Masse entstanden ist. Die Masse dann erkalten lassen.

2 Die kalte Kuvertüremasse mit Handrührgerät mit Rührbesen zu einer hellen, schaumigen Masse aufschlagen. Butter unterschlagen.

3 Aus dem Kastenkuchen der Länge nach ein keilförmiges Stück herausschneiden. Den keilförmigen Kuchen-Einschnitt mit 2/5 der Creme füllen. Das herausgeschnittene Kuchenstück wie ein Dach auf den Kuchen setzen.

4 Den Kuchen ganz mit der restlichen Creme (etwas Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen) einstreichen. Den Kuchen mit der Creme aus dem Spritzbeutel verzieren und mit Silberperlen garnieren.

Abwandlung:
Anstelle des Haselnuss-Kuchens kann auch ein Schokoladen-Kuchen verwendet werden. Dann die Creme mit Vollmilch- oder weißer Kuvertüre zubereiten.

Tipp:
Nach Belieben zusätzlich 2 Esslöffel weißen Rum unter die Crememasse rühren.









Fruchtige Käse-Sahne-Torte

Zubereitungszeit: 20 Min., ohne Kühlzeit

Insgesamt:
E: 89 g, F: 169 g, Kh: 212 g, kJ: 12426, kcal: 2970

- **2 Lagen von 1 hellen Wiener Boden (Ø 26 cm)**

Für die Füllung:

- **6 Blatt weiße Gelatine**
- **500 g Magerquark**
- **75 g Zucker**
- **200 ml Weißwein**
- **500 ml (½ l) Schlagsahne**

Für den Belag:

- **500 g gemischtes Obst (vorbereitet gewogen), z. B. Mandarinen und Aprikosen (aus der Dose), Erdbeeren, Kiwis, Melone**

Für den Guss:

- **1 Pck. Tortenguss, klar**
- **1 TL Zucker**
- **250 ml (¼ l) klarer Apfelsaft**

- **20 g abgezogene, gehobelte Mandeln**

1 Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darumstellen.

2 Für die Füllung die Gelatine nach Packungsaufschrift einweichen. Den Quark mit Zucker und Weißwein verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und unterrühren. Sobald die Masse anfängt dicklich zu werden, die Sahne steif schlagen und unterheben.

3 Die Masse auf den Boden im Tortenring streichen und mit dem mittleren Boden bedecken. Die Torte für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

4 Für den Belag Mandarinen und Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen, Aprikosen in Spalten schneiden. Erdbeeren waschen, entstielen, in Scheiben oder Viertel schneiden. Kiwis schälen und in Scheiben schneiden. Melone halbieren, die Kerne entfernen und aus dem Fruchtfleisch Kugeln ausstechen. Das vorbereitete Obst auf der Torte verteilen.

5 Für den Guss aus Tortenguss, Zucker und Apfelsaft nach Packungsaufschrift – aber mit den hier angegebenen Zutaten – einen Guss zubereiten, das Obst damit bestreichen und den Guss fest werden lassen.

6 Vor dem Servieren den Tortenring mit Hilfe eines Messers lösen. Den Tortenrand mit den Mandeln bestreuen.



Abwandlung:
Anstelle des Weißweins kann auch dieselbe Menge Apfel- oder Orangensaft für die Füllung verwendet werden.

Tipp:
Die übrige Tortenbodenlage einfrieren oder für ein Dessert verwenden.



Eierlikör-Trüffel-Torte

Zubereitungszeit: 30 Min., ohne Kühlzeit

Insgesamt:
E: 56 g, F: 252 g, Kh: 351 g, kJ: 17022, kcal: 4068

Für die Trüffelcreme:

- **200 g weiße Kuvertüre**
- **250 ml (1/4 l) Schlagsahne**
- **1 Pck. Sahnesteif**

- **1 heller Biskuitboden (Ø 26 cm, vom Bäcker)**

Zum Verzieren:

- **250 ml (1/4 l) Schlagsahne**
- **1 TL Sahnesteif**
- **7 EL Eierlikör**

- **30 g weiße Kuvertüre**

1 Für die Trüffelcreme die Kuvertüre grob zerkleinern und in der Sahne in einem Topf erwärmen, bis sie aufgelöst ist. Die Masse in eine Rührschüssel füllen und einige Stunden kalt stellen (evtl. über Nacht).

2 Den Boden einmal waagerecht durchschneiden und den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Die Kuvertüre-Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und die Hälfte davon auf den unteren Boden streichen. Den oberen Boden darauflegen und mit der restlichen Trüffelcreme bestreichen.

3 Zum Verzieren die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Tortenrand und -oberfläche damit bestreichen und mit Hilfe eines Teelöffels Vertiefungen hineindrücken. Den Eierlikör darin verteilen. Mit Hilfe einer Gabel Muster in den Tortenrand ziehen.

4 Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren, auf eine Platte streichen und fest werden lassen. Die Kuvertüre mit Hilfe eines Spachtels zu Locken schaben und die Torte damit garnieren.

Abwandlung:
Für eine Mozart-Trüffel-Torte anstelle des hellen einen dunklen Biskuitboden (evtl. beim Bäcker vorbestellen) verwenden. Die Trüffelcreme dann mit Vollmilch- oder Halbbitter-Kuvertüre zubereiten und den Eierlikör gegen Mozartlikör oder einen anderen Schokoladenlikör austauschen. Die Torte nach Belieben mit halbierten Mozartkugeln garnieren.



Hits für Kids

Diese neuen und raffinierten Tortenkreationen sind einfach Klasse und schmecken Groß und Klein.

Fruchtzwergentorte

Zubereitungszeit: 45 Min., ohne Gefrierzeit

Insgesamt:
E: 81 g, F: 185 g, Kh: 496 g, kJ: 17014, kcal: 4063

- **2 x 6 FruchtZwerge (Fruchtquark)**
- **1 Biskuit-Obstboden (Ø 26 cm)**

Für den Marzipanrasen:

- **200 g Marzipan-Rohmasse**
- **75 g gesiebter Puderzucker**
- **einige Tropfen grüne Speisefarbe**

Für die Sahnecreme:

- **250 ml (¼ l) Schlagsahne**
- **1 TL Sahnesteif**
- **1 Becher (150 g) Vanillecreme**

Für die Erdbeerkäfer:

- **300 g dicke Erdbeeren**
- **50 g Halbbitter-Kuvertüre**

1 Die FruchtZwerge in der Verpackung gefrieren lassen. Den Obstboden auf eine Tortenplatte legen.

2 Für den Marzipanrasen Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker und Speisefarbe verkneten und durch eine Kartoffelpresse drücken.

3 Für die Sahnecreme Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Die Vanillecreme unterheben. Die gefrorenen FruchtZwerge aus den Bechern stürzen und am Rand des Obstbodens verteilen.

4 Die Sahnecreme in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und zwischen die FruchtZwerge und in die Tortenmitte spritzen. Die Torte in den Kühlschrank stellen.

(Fortsetzung Seite 40)



5 Für die Erdbeerkäfer Erdbeeren waschen, entstielen und halbieren. Kuvertüre grob zerkleinern und in einem kleinen Topf im Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Kuvertüre in eine kleine Pergamentpapiertüte füllen, eine kleine Spitze abschneiden. Die Erdbeerhälften so damit verzieren, dass sie wie Marienkäfer aussehen.

6 Die Marzipanwürmchen so auf der Torte verteilen, dass sie wie Rasen aussehen. Die Torte mit den Erdbeerkäfern garnieren.

Paradiestorte

Zubereitungszeit: 20 Min., ohne Kühlzeit

Insgesamt:
E: 47 g, F: 288 g, Kh: 312 g, kJ: 17491, kcal: 4182

- **1 Biskuit-Obstboden (Ø 26 cm)**
- **1 Pck. (100 g) Waffelröllchen mit Vollmilchschokolade**

Für die Creme:

- **1½ Pck. Paradies-Creme Vanille-Geschmack (Pudding-Pulver ohne Kochen)**
- **400 g Schmand (Sauerrahm)**
- **400 ml Schlagsahne**

Für den Belag:

- **500 g Erdbeeren**

Für den Guss:

- **1 Pck. Tortenguss, klar**
- **1 EL Zucker**
- **250 ml (¼ l) Wasser**

- **geschabte Schokolade**

1 Den Obstboden auf eine Tortenplatte legen. Die Waffelröllchen an den Tortenrand legen.

2 Für die Creme die Paradies-Creme mit Schmand und Sahne mit dem Schneebesen gut verrühren. Die Masse auf den Obstboden geben, dabei die Waffelröllchen nicht vollständig bedecken. Die Torte kalt stellen.



3 Für den Belag die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und entstielen. Die Erdbeeren halbieren und kuppelartig auf der festgewordenen Creme verteilen.

4 Für den Guss aus Tortenguss, Zucker und Wasser nach Packungsaufschrift einen Guss zubereiten. Die Erdbeeren damit überziehen und den Guss fest werden lassen. Die Torte mit geschabter Schokolade garnieren.

Tipp:
Anstelle der Erdbeeren können auch gemischte Beerenfrüchte (frisch oder TK) verwendet werden. TK-Früchte unaufgetaut auf der Creme verteilen und sofort mit dem Guss überziehen.



Quark-Mandarinen-Torte

Zubereitungszeit: 50 Min., ohne Kühlzeit

Insgesamt:
E: 81 g, F: 214 g, Kh: 372 g, kJ: 15951, kcal: 3812

- **300 g Tortenbiskuits von „hig"**
- **200 ml Milch**

Für die Füllung:

- **1 Dose Mandarinen (Abtropfgewicht 175 g)**
- **6 Blatt weiße Gelatine**
- **250 g Magerquark**
- **100 g Zucker**
- **Saft von 1 Zitrone**
- **1 Prise Salz**
- **500 ml (1/2 l) Schlagsahne**

Zum Verzieren und Garnieren:

- **125 ml (1/8 l) Schlagsahne**
- **evtl. einige Mandarinenspalten**

1 Einen Springformrand (Ø 26 cm) auf eine Tortenplatte stellen, die Hälfte der Tortenbiskuits hineinlegen (1 Lage) und mit Hilfe eines Pinsels mit der Hälfte der Milch bestreichen.

2 Für die Füllung die Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Gelatine nach Packungsaufschrift einweichen. Quark mit Zucker, Zitronensaft und Salz verrühren.

3 Die Gelatine ausdrücken, auflösen und unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die abgetropften Mandarinen unterheben.

4 Die Hälfte der Masse in die Form geben und glattstreichen. Die restlichen Tortenbiskuits darauflegen und mit der restlichen Milch bestreichen. Die restliche Quarkmasse einfüllen und glattstreichen. Die Torte mindestens 3 Stunden kalt stellen.

5 Vor dem Servieren die Torte mit einem Messer aus dem Springformrand lösen. Die Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und die Torte damit verzieren. Nach Belieben mit Mandarinenspalten garnieren.



Tipps:

Anstelle der Tortenbiskuits können ersatzweise auch Löffelbiskuits verwendet werden.

Nach Belieben 100 g Zartbitterschokolade in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Mit Hilfe eines Pinsels die untere Lage Tortenbiskuits vorsichtig mit der aufgelösten Schokolade bestreichen.



Fruttinatorte

Zubereitungszeit: 30 Min., ohne Kühlzeit

Insgesamt:
E: 127 g, F: 392 g, Kh: 376 g, kJ: 23947, kcal: 5720

Für den Boden:

- **150 g Eiswaffeln mit Füllung**
- **100 g Butter**

Für den Belag:

- **400 g Doppelrahm-Frischkäse**
- **100 g Zucker**
- **1 Pck. Vanillin-Zucker**
- **3 EL Zitronensaft**
- **1½ Pck. Fruttina Zitrone-Geschmack (Fruchtdessertpulver)**
- **250 ml (¼ l) Wasser**
- **400 ml Schlagsahne**

Für den Guss:

- **½ Pck. Fruttina Zitrone-Geschmack**
- **50 g Zucker**
- **250 ml (¼ l) Wasser**
- **125 ml (⅛ l) Schlagsahne**
- **18 Gelee-Zitronen-scheibenhälften**

1 Für den Boden Eiswaffeln in einen Gefrierbeutel geben, den Beutel verschließen, die Eiswaffeln mit einer Teigrolle zerdrücken und in eine Schüssel geben.

2 Butter zerlassen, zu den Bröseln geben und gut verrühren. Die Masse gleichmäßig in einer Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) verteilen und gut andrücken.

3 Für den Belag den Frischkäse mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft verrühren. Fruttina nach Packungsaufschrift – aber nur mit 250 ml (¼ l) Wasser – zubereiten und noch heiß mit Handrührgerät mit Rührbesen unter die Frischkäsemasse rühren.

4 Die Sahne steif schlagen und unterrühren. Die Masse in die Springform füllen und glattstreichen. Die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

5 Für den Guss Fruttina mit Zucker und Wasser nach Packungsaufschrift – aber mit 250 ml (¼ l) Wasser – zubereiten. Fruttina vorsichtig, aber schnell auf dem Belag verteilen, glattstreichen und fest werden lassen.

6 Die Torte aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte legen. Die Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle füllen und 16 Tupfen auf die Tortenoberfläche spritzen. Je 1 Geleefrucht an jeden Sahnetupfen lehnen. Die beiden restlichen Geleefrüchte in kleine Würfel schneiden und auf der Tortenmitte verteilen.

Abwandlung:
Wenn Sie lieber ungefüllte Eiswaffeln, wie z. B. Eiswaffelherzen verwenden, die Brösel mit 125 g Butter verrühren.

Tipp:
Den Tortenrand nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.



Beerenstarke Super-Dickmann's-Torte

Zubereitungszeit: 30 Min., ohne Kühlzeit

Insgesamt:
E: 68 g, F: 181 g, Kh: 496 g, kJ: 16994, kcal: 4006

Für die Füllung:

- **18 Super Dickmann's (große Schokoküsse)**
- **500 g Vollmilchjoghurt**
- **1 EL Zitronensaft**
- **1 Pck. Vanillin-Zucker**
- **2 EL Zucker**
- **300 g vorbereitete, gemischte Früchte, z. B. Erdbeeren, Heidelbeeren und Mandarinen (aus der Dose)**
- **40 g Cornflakes**
- **8 Blatt weiße Gelatine**
- **200 ml Schlagsahne**

- **1 Lage von 1 hellen Wiener Boden (Ø 26 cm)**

Zum Verzieren:

- **125 ml (1/8 l) Schlagsahne**
- **1/2 Pck. Sahnesteif**

1 Für die Füllung die Schaummasse der Schokoküsse von den Waffelböden ablösen und in eine Rührschüssel geben. Joghurt, Zitronensaft, Vanillin-Zucker und Zucker hinzugeben und alles verrühren. Eine Schüssel (Ø 22 cm, mit möglichst rundem Boden, mit Klarsichtfolie ausgelegt) mit den Waffelböden auslegen (mit der Unterseite nach außen).

2 Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen und evtl. kleinschneiden. Heidelbeeren putzen, waschen und abtropfen lassen. Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen. Die vorbereiteten Früchte und die Cornflakes unter die Joghurtmasse rühren.

3 Die Gelatine nach Packungsaufschrift einweichen, ausdrücken, auflösen und unter die Joghurt-Früchte-Masse rühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Masse in die Schüssel füllen und über Nacht kalt stellen.

4 Vor dem Servieren den Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und den Schüsselinhalt mittig daraufstürzen, so dass außen ein gleichmäßiger Rand entsteht. Die Folie entfernen.

5 Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und den Biskuitbodenrand und nach Belieben die Torte damit verzieren.



Tipps:
Nach Belieben die Super-Dickmann's-Torte zusätzlich mit Früchten garnieren. Die übrigen Gebäcklagen einfrieren.



Konfetti-Torte

Zubereitungszeit: 30 Min., ohne Kühlzeit

Insgesamt:
E: 66 g, F: 157 g, Kh: 258 g, kJ: 11692, kcal: 2799

Für Füllung und Belag:

- **je 1 Beutel aus 1 Pck. Götterspeise Himbeer-, Waldmeister- und Zitronen-Geschmack**
- **750 ml (3/4 l) Apfelsaft**
- **6 EL Zucker**

Für den Belag:

- **9 Blatt weiße Gelatine**
- **300 g Vollmilchjoghurt**
- **250 g Magerquark**
- **50 g Zucker**
- **1 Pck. Geriebene Zitronenschale**
- **400–500 ml Schlagsahne**

- **1 heller Biskuitboden (Ø 26 cm, vom Bäcker)**

1 Für Füllung und Belag die Götterspeise nach Sorten getrennt nach Packungsaufschrift – aber mit jeweils 250 ml (1/4 l) Apfelsaft und 2 Esslöffeln Zucker – zubereiten.

2 Die Flüssigkeit in drei flache, kalt ausgespülte Gefäße geben, kalt stellen und fest werden lassen.

3 Für den Belag die Gelatine nach Packungsaufschrift einweichen. Joghurt, Quark, Zucker und Zitronenschale verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben.

4 Den Biskuitboden einmal waagerecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder einen mit Backpapier belegten Springformrand darumstellen.

5 Die Götterspeise in Würfel schneiden. Einige Würfel zum Garnieren zurücklassen, die restlichen unter die Creme heben. Die Creme in den Tortenring füllen.

6 Die restlichen Götterspeisewürfel auf der Oberfläche verteilen. Die Torte etwa 3 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren den Tortenring (Springformrand) entfernen.

Tipps:

Nach Belieben zum Verzieren die Götterspeise nicht in Würfel schneiden, sondern mit Hilfe von Förmchen Figuren ausstechen.

Die übrige Hälfte des Biskuitbodens einfrieren oder zu Konfekt verarbeiten.









Sandwich-Schnitten

Zubereitungszeit: 35 Min.

Insgesamt:
E: 58 g, F: 394 g, Kh: 356 g, kJ: 22514, kcal: 5379

- **9 Butter- oder Toastwaffeln (1½ Pck. à 300 g)**

Für die Salatblätter:

- **100 g Marzipan-Rohmasse**
- **50 g gesiebter Puderzucker**
- **4 Tropfen grüne Speisefarbe**

Für die Apfelfüllung:

- **250 ml (¼ l) Schlagsahne**
- **½ Pck. Sahnesteif**
- **1 EL gesiebter Puderzucker**
- **1 grüner Apfel, z. B. Granny Smith**
- **2 EL Zitronensaft**

Für die Himbeerfüllung:

- **½ Pck. (150 g) TK-Himbeeren**
- **250 g Mascarpone (italienischer Frischkäse) oder Magerquark**
- **1 EL gesiebter Puderzucker**

- **6 grüne Weintrauben**
- **6 blaue Weintrauben**
- **6 Zahnstocher**

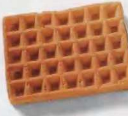
1 Die Waffeln diagonal halbieren.

2 Für die „Salatblätter" die Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker verkneten, mit der Speisefarbe einfärben und zwischen Klarsichtfolie etwa 3 mm dünn ausrollen. Die Marzipanplatte in 5 cm breite Streifen schneiden und als „Salatblätter" auf 6 der Waffeldreiecke legen. Die Marzipanreste fein hacken.

3 Für die Apfelfüllung die Sahne mit Sahnesteif und Puderzucker steif schlagen. Den Apfel waschen, abtrocknen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Den Apfel erst in dünne Scheiben, dann in feine Streifen schneiden und unter die Sahne rühren. Die Apfel-Sahne auf die „Salatblätter" häufen und mit je einem Waffeldreieck belegen.

4 Für die Himbeerfüllung Himbeeren auftauen lassen. Mascarpone oder Quark mit Puderzucker verrühren. Die Himbeeren mit dem Saft, der sich gebildet hat, unterrühren. Die Masse auf die Waffeldreiecke streichen und mit je einem Waffeldreieck belegen.

5 Die Weintrauben waschen, trockentupfen, je eine helle und dunkle Traube auf einen Zahnstocher stecken und die Sandwiches damit garnieren. Den gehackten Marzipanrest als „Schnittlauch" über die Sandwiches streuen.



Tipp:
Nach Belieben die aufgetauten Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen.



Höhlentorte

Zubereitungszeit: 45 Min.

Insgesamt:
E: 37 g, F: 212 g, Kh: 326 g, kJ: 14373, kcal: 3435

- **1 heller Biskuitboden (Ø 26 cm, vom Bäcker)**

Für die Füllung:

- **1 kleine Dose Ananasscheiben (Abtropfgewicht 255 g)**
- **600 ml Schlagsahne**
- **1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker**
- **1 Pck. Sahnesteif**
- **1 EL Zucker**
- **100 g Vollmilch-Schokoladenraspel**

- **1 EL Puderzucker**

1 Den Boden auf der Oberfläche 2 cm vom Rand einschneiden und mit einem Löffel so aushöhlen, dass ein etwa 2 cm breiter Rand und Boden stehen bleibt. Den Boden auf eine Tortenplatte legen. Die Gebäckkrümel grob zerkleinern.

2 Für die Füllung Ananasscheiben auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Sahne mit Bourbon-Vanille-Zucker und Sahnesteif steif schlagen.

3 Zucker, Schokoladenraspel und die Hälfte der ausgehöhlten Gebäckkrümel unterheben. Die Masse kuppelartig in den ausgehöhlten Boden füllen.

4 Die Ananasscheiben einmal waagerecht durchschneiden, so dass dünne Ringe entstehen und am Rand der Tortenoberfläche verteilen. Die restlichen Gebäckkrümel in der Tortenmitte verteilen. Die Torte mit Puderzucker bestäuben.

Tipps:

Nach Belieben die Torte zusätzlich mit aufgelöster Kuvertüre verzieren. Anstelle der Ananasscheiben können auch Mandarinenspalten (aus der Dose) verwendet werden.

Abwandlung:

Anstelle des hellen einen dunklen Biskuitboden vom Bäcker (evtl. vorbestellen) verwenden und wie in Punkt 1 beschrieben aushöhlen. Für die Füllung 600 ml Schlagsahne mit 1 Päckchen Sahnesteif, 2 Esslöffeln Zucker und 2 Esslöffeln gesiebtem Kakaopulver steif schlagen. ⅔ der Gebäckkrümel unterheben und die Masse ungleichmäßig in den ausgehöhlten Boden füllen. 4 Esslöffel Eierlikör darüberträufeln. Die restlichen Gebäckkrümel als Häufchen darauf verteilen und mit 2 Esslöffeln geraspelter, weißer Schokolade bestreuen.



Grüne Glibbertorte

Zubereitungszeit: 40 Min., ohne Kühlzeit

Insgesamt:
E: 61 g, F: 79 g, Kh: 337 g, kJ: 9845, kcal: 2353

- **100 g Halbbitter-Kuvertüre**
- **1 Lage von 1 dunklen Wiener Boden (Ø 26 cm)**

Für den Belag:

- **1 Beutel aus 1 Pck. Götterspeise Waldmeister-Geschmack**
- **200 ml Apfelsaft**
- **200 ml Wasser**
- **60 g Zucker**
- **250 g Magerquark**
- **1 EL Zucker**
- **1 Pck. Vanillin-Zucker**
- **1 Pck. Geriebene Zitronenschale**
- **200 ml Schlagsahne**
- **1 Pck. Sahnesteif**

1 Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren und in eine kleine Pergamentpapiertüte füllen. Eine kleine Spitze abschneiden, unterschiedlich große Sterne auf Backpapier spritzen und erkalten lassen.

2 Den Boden auf 22 cm Durchmesser zurechtschneiden, auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darumlegen (oder einen mit Backpapierstreifen ausgelegten Springformrand).

3 Für den Belag die Götterspeise mit Apfelsaft, Wasser und Zucker nach Packungsaufschrift – aber mit den hier angegebenen Zutaten – zubereiten und etwas abkühlen lassen.



4 Quark, Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale und 150 ml von der abgekühlten, noch flüssigen Götterspeise verrühren. Die restliche Götterspeise bei Zimmertemperatur aufbewahren, damit sie noch nicht fest wird.

5 Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, unter die Quarkmasse heben und auf den Boden streichen. Die Torte etwa 1½ Stunden kalt stellen.

6 Die Tortenoberfläche mit Hilfe eines Esslöffels unregelmäßig eindrücken. Einige Schokoladensterne auf die Torte legen, bzw. in die Quarkmasse stecken. Die noch flüssige Götterspeise darübergießen. Die Torte nochmals 1 Stunde kalt stellen.

7 Vor dem Servieren den Tortenring (Springformrand) entfernen und die Torte mit den restlichen Schokoladensternen garnieren.

Tipps:

Die beiden übrigen Lagen des Wiener Bodens einfrieren. Anstelle des Wiener Bodens kann auch 1 Rührteig-Obstboden (Ø etwa 22 cm) verwendet werden.



Gerri-Charlotte

Zubereitungszeit: 25 Min., ohne Kühlzeit

Insgesamt:
E: 47 g, F: 257 g, Kh: 290 g, kJ: 15737, kcal: 3760

Für den Boden:
- **100 g Löffelbiskuits**
- **30 g geraspelte Schokolade**
- **80 g Butter**
- **½ TL Orangenfrucht**

Für den Rand:
- **6 Löffelbiskuits**
- **6 Milchschokoladen-Riegel mit Waffel und Nougatcremefüllung**

Für die Creme:
- **1½ Beutel aus 1 Pck. Götterspeise Zitrone-Geschmack**
- **6 EL kaltes Wasser**
- **200 ml Gerri Orange (Orangenlimonade)**
- **2 EL Zitronensaft**
- **120 g Zucker**
- **500 ml (½ l) Schlagsahne**

- **evtl. Obst, Marshmallows oder Weingummi**

1 Für den Boden die Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, den Beutel verschließen, die Löffelbiskuits mit einer Teigrolle fein zerdrücken und in eine Schüssel geben.

2 Die Gebäckbrösel mit der Schokolade vermengen. Die Butter zerlassen, mit Orangenfrucht zu den Bröseln geben, gut verrühren, in eine Springform (Ø 22 cm, Boden gefettet) füllen und gut andrücken. Den Boden kalt stellen.

3 Für den Rand Löffelbiskuits und Schokoladenriegel quer halbieren und abwechselnd als Rand an den Springformrand stellen.

4 Für die Creme Götterspeise mit Wasser verrühren und etwa 10 Minuten quellen lassen. Dann unter Rühren erwärmen und auflösen. Gerri Orange, Zitronensaft und Zucker unterrühren und die Masse kalt stellen.

5 Wenn die Masse anfängt dicklich zu werden, Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme in die Form füllen und nicht ganz glattstreichen. Die Charlotte einige Stunden kalt stellen.

6 Den Springformrand entfernen, die Torte auf eine Tortenplatte legen und nach Belieben mit Obst-, Marshmallow- oder Weingummi-Spießen garnieren.





Schoko-Igel

Zubereitungszeit: 30 Min., ohne Kühlzeit

Insgesamt:
E: 60 g, F: 284 g, Kh: 539 g, kJ: 21222, kcal: 5068

- **1 dunkler Wiener Boden (Ø 26 cm, 3 Lagen)**

Für die Creme:

- **1 Pck. Pudding-Pulver Schokolade-Geschmack**
- **100 g Zucker**
- **1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker**
- **500 ml (½ l) kalte Milch**
- **50 g grob gehackte Zartbitter- oder Mokkaschokolade**
- **200 g weiche Butter**

- **125 ml (⅛ l) Schlagsahne**
- **½ TL Sahnesteif**
- **1 Pck. (100 g) Mikadostäbchen (Kekssticks mit Schokolade)**
- **bunte Schokolinsen mit Zuckerglasur**
- **1 TL Kakaopulver**

1 Mit Hilfe einer Schablone aus dem ganzen Wiener Boden einen Igel (tropfenförmig) schneiden. Die abgeschnittenen Gebäckränder zerbröseln.

2 Für die Creme Pudding-Pulver, Zucker und Bourbon-Vanille-Zucker mit etwas von der Milch anrühren. Die restliche Milch mit Schokolade zum Kochen bringen.

3 Das angerührte Pudding-Pulver in die von der Kochstelle genommene Schoko-Milch rühren und einmal aufkochen lassen. Erkalten lassen, dabei ab und zu umrühren.

4 Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren, den Pudding esslöffelweise unterrühren. Die Hälfte der Creme mit den Gebäckbröseln vermengen, die Igel-Gebäcklagen damit dünn bestreichen und zusammensetzen.

5 Den Igel ganz mit der restlichen Creme bestreichen, dabei den Körper etwas dicker bestreichen als den Kopf.

6 Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen. Den Igel damit verzieren.

7 Mikadostäbchen als Stacheln in den Igel stecken und mit Schokolinsen das Gesicht markieren. Den Schoko-Igel einige Zeit kalt stellen. Vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

Tipp:
Für die Creme darauf achten, dass Pudding und Butter die gleiche Temperatur (Zimmertemperatur) haben, da sonst die sogenannte Gerinnung eintritt.





Anlass-Torten

Ob Geburtstag, Weihnachten oder Muttertag, man muss die Feste feiern, wie sie fallen. Kein Problem mit diesen Torten!

Silvesterkuchen

Zubereitungszeit: 50 Min.

Insgesamt:
E: 93 g, F: 201 g, Kh: 980 g, kJ: 26752, kcal: 6388

- **je 2 Lagen von 1 hellen und 1 dunklen Wiener Boden (Ø 26 cm)**
- **7–8 EL Rum**
- **8–9 EL Johannisbeergelee**

Für den Belag:

- **200 g Marzipan-Rohmasse**
- **100 g gesiebter Puderzucker**

Für den Guss:

- **200 g Halbbitter-Kuvertüre**
- **20 g Kokosfett**

Zum Garnieren und Verzieren:

- **rote und grüne Speisefarbe**
- **50 g gesiebter Puderzucker**
- **etwas Zitronensaft**
- **30 g Vollmilchschokolade**

1 Alle Böden mit Hilfe von Schablonen in jeweils 6 gleichbreite Ringe schneiden. Einen großen hellen Biskuitring auf eine Tortenplatte legen, einen nächstkleineren dunklen Ring hineinlegen, dann den nächstkleineren hellen usw., bis ein Boden komplett ist. Den Boden mit Johannisbeergelee bestreichen.

2 Für die nächste Lage mit einem großen dunklen Ring beginnen. Auf diese Weise 4 Lagen im Schachbrettmuster aufeinanderlegen, dabei jede Lage und zum Schluss den gesamten Rand mit Johannisbeergelee bestreichen.

3 Für den Belag die Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker verkneten. ⅓ davon zwischen 2 Lagen Klarsichtfolie zu einer Platte (Ø 26) ausrollen und auf den Kuchen legen. Das übrige Marzipan zum Garnieren beiseite legen.

4 Für den Guss die Kuvertüre grob zerkleinern und mit dem Kokosfett in einem kleinen Topf im

(Fortsetzung Seite 62)



Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Den Kuchen damit überziehen und den Guss erkalten lassen.

5 Das restliche Marzipan mit Speisefarbe einfärben, ausrollen und Kleeblätter ausstechen oder Pilze und Schweinchen daraus formen.

6 Den Puderzucker mit so viel Zitronensaft verrühren, dass eine glatte Masse entsteht. Den Guss in ein Pergamentpapiertütchen füllen und den Rand der Tortenoberfläche damit verzieren. Mit dem restlichen Guss die Marzipanfiguren auf der Torte befestigen.

7 Die Schokolade in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren, in ein Pergamentpapiertütchen füllen und den Tortenrand damit verzieren.

Tipp:
Die übrigen Böden einfrieren oder zu Konfekt verarbeiten.

Überraschungstorte

Zubereitungszeit: 35 Min., ohne Kühlzeit

Insgesamt:
E: 56 g, F: 261 g, Kh: 261 g, kJ: 15703, kcal: 3750

Für die Schokoladencreme:
- **250 ml (1/4 l) Milch**
- **1 gestr. EL Speisestärke**
- **3 Eigelb (Größe M, ganz frisch)**
- **250 g Zartbitterschokolade**
- **150 g weiche Butter**

Zum Tränken:
- **125 ml (1/8 l) Milch**
- **1/2 Pck. Vanillin-Zucker**
- **etwa 200 g Löffelbiskuits**

- **25 g Schokolade**
- **etwas Kokosfett**

1 Für die Schokoladencreme Milch mit Speisestärke in einem Topf verrühren. Eigelb unterrühren und unter ständigem Schlagen erhitzen, bis eine Kochblase aufsteigt. Schokolade grob zerkleinern und in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

2 Die Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Die Schokolade unterrühren. Die Masse zu der Eigelbcreme geben und gut verrühren.

3 Eine Springform (Ø 24 cm) am Boden und am Rand mit Back- oder Pergamentpapier auslegen.

4 Zum Tränken die Milch mit Vanillin-Zucker verrühren. Die Hälfte der Löffelbiskuits kurz darin wenden und den Boden der Springform damit auslegen (mit der gezuckerten Seite nach unten). Die Hälfte der Schokoladencreme darauf streichen.

5 Mit den restlichen, ebenfalls in der Vanillemilch gewendeten Löffelbiskuits bedecken. Mit der restlichen Schokoladencreme bestreichen und glattstreichen. Die Torte kalt stellen, bis die Creme fest geworden ist.

6 Das Gebäck aus der Form lösen, auf eine Tortenplatte stürzen und das Papier abziehen. Schokolade in kleine Stücke brechen und mit dem Kokosfett in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Torte mit Hilfe eines Löffels unregelmässig damit besprenkeln. Gut gekühlt servieren.



Muttertagstorte

Zubereitungszeit: 45 Min., ohne Kühlzeit

Insgesamt:
E: 18 g, F: 183 g, Kh: 279 g, kJ: 12194, kcal: 2915

- **1 heller Biskuitboden vom Bäcker (Ø 26 cm)**

Für den Belag:

- **etwa 500 g Obst, z. B. Stachelbeeren (aus dem Glas), frische Erdbeeren**

Für den Guss:

- **2 Pck. Tortenguss, klar**
- **4 EL Zucker**
- **500 ml (1/2 l) Apfelsaft**

Für die Füllung:

- **1 Pck. Galetta Vanille-Geschmack (Pudding-Pulver ohne Kochen)**
- **300 ml Milch**
- **200 g weiche Butter**

- **3 EL Aprikosenkonfitüre**
- **einige abgezogenene, gehobelte Mandeln**

1 Den Biskuitboden einmal waagerecht durchschneiden.

2 Für den Belag Stachelbeeren auf einem Sieb abtropfen lassen. Erdbeeren waschen, entstielen und in Stücke schneiden.

3 Für den Guss aus Tortenguss, Zucker und Apfelsaft nach Packungsaufschrift einen Guss zubereiten. 2 Esslöffel davon abnehmen und beiseite stellen, das Obst unter den restlichen Guss rühren.

4 Eine Glasschale (Inhalt 3 l, Ø etwa 26 cm) mit 2 Papierstreifen (etwa 40 cm lang, zur Schüsselseite hin gefettet) über Kreuz auslegen. Die Obstmasse in die Schale geben, glattstreichen und kalt stellen.

5 Für die Füllung Galetta mit Milch nach Packungsaufschrift – aber nur mit 300 ml Milch – zubereiten. Butter geschmeidig rühren und esslöffelweise unter den Pudding rühren.

6 Knapp die Hälfte der Creme (gut 2 Esslöffel für den Rand beiseite stellen) auf die Obstmasse streichen und mit dem oberen Boden bedecken (evtl. von dem Rand etwas abschneiden). Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen und den Boden damit bestreichen.

7 Die restliche Creme darauf-streichen und mit dem unteren Boden bedecken (evtl. von dem Rand etwas abschneiden). Die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

8 Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett bräunen und erkalten lassen. Die Schüssel kurz in heißes Wasser tauchen. Den oberen Rand mit einem Messer lösen, die Papierstreifen etwas anheben und die Torte auf eine Platte stürzen. Den unteren Gebäckrand mit der zurückgelassenen Creme bestreichen und mit den Mandeln bestreuen.

9 Den zurückgelassenen Guss nochmals etwas erwärmen und den Obstbelag damit bestreichen.

Tipp:

Für den Guss nach Belieben anstelle von Apfelsaft den Stachelbeersaft auffangen, mit Wasser auf 500 ml (1/2 l) auffüllen und verwenden.



Gute-Laune-Torte

Zubereitungszeit: 25 Min., ohne Kühlzeit

Insgesamt:
E: 63 g, F: 215 g, Kh: 656 g, kJ: 20492, kcal: 4898

- **1 Wiener Boden (Ø 26 cm, 3 Lagen)**
- **knapp 2 EL Waldfrucht-konfitüre**

Für die Beerenfüllung:
- **200 ml Wasser**
- **100 g Zucker**
- **600 g TK-Beeren-Cocktail**
- **1 Pck. Tortenguss, rot**
- **150 ml Beerensaft**
- **50 ml Himbeergeist**

Für die Sahnefüllung:
- **500 ml (1/2 l) Schlagsahne**
- **1 Pck. Sahnesteif**
- **1 EL Zucker**
- **1 Pck. Vanillin-Zucker**

Für den Guss:
- **2 Pck. Tortenguss, rot**
- **1 EL Zucker**
- **200 ml Himbeersirup**
- **200 ml Wasser**

- **75 g abgezogene, gehobelte Mandeln**

1 Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit der Waldfruchtkonfitüre bestreichen, dabei 1 cm am Rand freilassen. Den mittleren Boden darauflegen. Einen Springformrand (Ø 26 cm, gefettet, mit Backpapier ausgelegt) darum-legen.

2 Für die Beerenfüllung Wasser und Zucker erhitzen, den Beeren-Cocktail damit übergießen und auftauen lassen. Auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen und 150 ml abmessen.





3 Aus Tortenguss, abgemessenem Beerensaft und Himbeergeist nach Packungsaufschrift – aber mit den hier angegebenen Zutaten – einen Guss zubereiten. Die Beeren unterrühren und erkalten lassen. Die Beerenfüllung dann gleichmäßig auf den mittleren Boden geben.

4 Für die Sahnefüllung Sahne mit Sahnesteif, Zucker und Vanillin-Zucker steif schlagen, auf die Beerenfüllung geben, glattstreichen und mit dem oberen Boden bedecken.

5 Für den Guss aus Tortenguss, Zucker, Himbeersirup und Wasser nach Packungsaufschrift – aber mit den hier angegebenen Zutaten – einen Guss zubereiten und sofort auf dem oberen Boden verteilen. Die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

6 Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten und erkalten lassen. Vor dem Servieren Springformrand und Backpapier mit Hilfe eines Messers lösen. Den Tortenrand glattstreichen und mit den Mandeln bestreuen.



Tipp:

Die Torte nach Belieben mit Puderzuckerguss beschriften, mit steifgeschlagener Sahne verzieren, mit Violinschlüsseln garnieren (dafür dunkle Kuvertüre auflösen, in Form von Violinschlüsseln auf Pergamentpapier spritzen und fest werden lassen).

Partykuchen

Zubereitungszeit: 40 Min., ohne Kühlzeit

Insgesamt:
E: 70 g, F: 155 g, Kh: 445 g, kJ: 15028, kcal: 3590

- **60 g abgezogene, gehobelte Mandeln**

Für den Pudding:
- **2 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack**
- **4 EL Zucker**
- **750 ml (3/4 l) Milch**
- **250 ml (1/4 l) Schlagsahne**

Für die rote Grütze:
- **1 Pck. Dr. Oetker Rote Grütze Himbeer-Geschmack (Dessertpulver, ohne Sago)**
- **1 EL Zucker**
- **500 ml (1/2 l) Kirschnektar**

- **1 Pck. (225 g) Zwiebäcke**

1 Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten und erkalten lassen. Mit der Hälfte der Mandeln den gefetteten Boden einer Springform (Ø 26 cm) ausstreuen.

2 Für den Pudding aus Pudding-Pulver, Zucker, Milch und Sahne nach Packungsaufschrift – aber mit den hier angegebenen Zutaten – einen Pudding zubereiten.

3 Die Rote Grütze mit Zucker und Kirschnektar nach Packungsaufschrift – aber mit den hier angegebenen Zutaten – zubereiten.

4 Ein Drittel der Zwiebäcke auf die Mandeln in die Springform legen (die Zwiebäcke am Rand der Form gegebenenfalls in die passende Form schneiden). Die Hälfte des Puddings daraufstreichen und mit einem weiteren Drittel der Zwiebäcke belegen.

5 Die Rote Grütze daraufstreichen, mit den restlichen Zwiebäcken belegen und mit dem restlichen Pudding bestreichen. Den Partykuchen mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht kalt stellen.

6 Vor dem Servieren den Kuchen aus der Form lösen, auf eine Tortenplatte legen und mit den restlichen Mandeln bestreut servieren.



Tipp:
Nach Belieben etwas von der roten Grütze in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und die letzte Puddingschicht damit besprenkeln.



Eistorten

(H)eis(s)geliebt und kalt verspeist. Diese tollen Eistorten werden Ihnen munden, und das nicht nur zur Sommerzeit ...

Gelati-Torte

Zubereitungszeit: 30 Min., ohne Gefrierzeit

Insgesamt:
E: 54 g, F: 318 g, Kh: 631 g, kJ: 24632, kcal: 5886

Für die Füllung:
- **750 ml Schokoladen-Eiscreme mit Schokostückchen**
- **100 g Amarenakirschen**
- **500 ml (½ l) Schlagsahne**
- **1 Pck. Sahnesteif**
- **125 g Zucker**
- **100 g Krokant**
- **2 EL Amarenalikör**

Für den Boden:
- **250 g Waffeltaler**

Zum Verzieren:
- **125 ml (⅛ l) Schlagsahne**
- **50 g Schokolade**

1 Boden und Rand einer Springform (Ø 26 cm) mit Pergament- oder Backpapier auslegen und gut gefrieren lassen.

2 Für die Füllung Schokoladen-Eiscreme antauen lassen und cremig rühren. Mit der Eismasse Boden und Rand der eiskalten Springform gleichmäßig ausstreichen. Wieder gefrieren lassen.

3 Die Amarenakirschen grob hacken. Die Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen. Kirschenstücke, Krokant und Amarenalikör unterheben. Die Sahnemasse in die Form füllen und glattstreichen.

4 Für den Boden die Waffeltaler auf die Sahnemasse drücken. Die Torte einige Stunden gefrieren lassen.

5 Die Torte aus der Form lösen, auf eine Tortenplatte stürzen und das Papier entfernen. Die Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und in Tupfen auf die Torte spritzen.

(Fortsetzung Seite 8



6 Die Schokolade in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren und in ein Pergamentpapiertütchen füllen. Eine kleine Spitze abschneiden und die Sahnetupfen mit der Schokolade verzieren.

Tipp:
Nach Belieben noch 2 Esslöffel gehackte Belegkirschen unter die Füllung heben.

Meringue-Torte mit Erdbeeren

Zubereitungszeit: 30 Min., ohne Durchzieh- und Gefrierzeit

Insgesamt:
E: 31 g, F: 197 g, Kh: 305 g, kJ: 14069, kcal: 3368

Für die Füllung:
- **750 g Erdbeeren**
- **3–4 EL Kirschwasser**
- **1–2 EL gesiebter Puderzucker**
- **500 ml (1/2 l) Schlagsahne**
- **1 Pck. Sahnesteif**
- **2 Pck. Vanillin-Zucker**

- **3 Baiserböden (Ø etwa 22 cm, vom Bäcker)**

Zum Verzieren:
- **125 ml (1/8 l) Schlagsahne**
- **1 Pck. Vanillin-Zucker**

1 Für die Füllung die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und entstielen. 2/3 der Erdbeeren vierteln, mit Kirschwasser beträufeln, mit Puderzucker bestäuben und etwa 3 Stunden zugedeckt durchziehen lassen. Die restlichen Erdbeeren beiseite stellen.

2 Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Die marinierten Erdbeeren evtl. abtropfen lassen und unterheben.

3 Einen der Baiserböden auf eine Tortenplatte legen und einen Springformrand oder Tortenring darumstellen.

Abwandlung:
Anstelle der Erdbeeren können auch Himbeeren verwendet werden. Dann nach Belieben das Kirschwasser gegen Himbeergeist austauschen.

4 Die Hälfte der Erdbeersahne auf den Boden streichen, mit dem zweiten Boden bedecken und etwas andrücken. Die restliche Erdbeersahne darauf verteilen, den dritten Boden darauflegen. Die Torte mindestens 5 Stunden gefrieren lassen.

5 Etwa 30 Minuten vor dem Servieren Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen, die Torte ganz mit der Sahne bestreichen und mit den restlichen Erdbeeren garnieren.

Tipp:
Nach Belieben die Torte zusätzlich mit einigen Baisertupfen garnieren.

Desserttorten

Diese Torten eignen sich nicht nur als krönender Abschluss eines Menüs, sie sind auch eine Bereicherung für jede Kaffeetafel.

Mont-Blanc-Pyramide

Zubereitungszeit: 35 Min.

Insgesamt:
E: 50 g, F: 337 g, Kh: 256 g, kJ: 19011, kcal: 4541

Für die Kaffeecreme:

- **5 Eigelb (Größe M, ganz frisch)**
- **40 g Zucker**
- **1 Pck. Vanillin-Zucker**
- **5 EL starker Kaffee**
- **1 Fläschchen Rum-Aroma**
- **250 g Butter**
- **75 g geriebene Toblerone Mini**

- **45 Löffelbiskuits**
- **125 ml (1/8 l) Sherry-Brandy**

- **50 g geschabte Toblerone Mini**
- **125 ml (1/8 l) Schlagsahne**
- **3 Toblerone Mini**

1 Für die Kaffeecreme Eigelb mit Zucker, Vanillin-Zucker, Kaffee und Rum-Aroma im Wasserbad dickschaumig schlagen. Aus dem Wasserbad nehmen und kalt schlagen.

2 Die Butter schaumig rühren und die Eigelbmasse esslöffelweise unterrühren. Die geriebene Toblerone unterrühren.

3 Die Löffelbiskuits mit dem Brandy tränken. Auf eine längliche Kuchenplatte 3 x 4 Löffelbiskuits als Pyramidenboden auflegen und gleichmäßig mit der Kaffeecreme bestreichen.

4 Danach 3 x 3 Löffelbiskuits auflegen, dann nochmals 3 x 3, danach 3 x 2 und zum Schluß 3 x 1 Löffelbiskuit, dabei jede Lage gleichmäßig mit Kaffeecreme bestreichen. Mit der restlichen Creme die Pyramide von außen bestreichen. Die Seiten der Pyramide mit der Schokolade bestreuen.

5 Die Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Pyramide damit verzieren. Die Toblerone in Scheiben schneiden oder brechen und auf die Sahne setzen.



Riesen-Himbeertortelette

Zubereitungszeit: 35 Min., ohne Kühlzeit

Insgesamt:
E: 51 g, F: 261 g, Kh: 338 g, kJ: 16826, kcal: 4014

Für die Creme:

- **10 Blatt weiße Gelatine**
- **1 Vanilleschote**
- **250 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)**
- **200 g Vollmilchjoghurt**
- **100 g Zucker**
- **Saft von 2 kleinen Limonen oder Zitronen**
- **125 ml (1/8 l) Schlagsahne**

Für den Boden:

- **150 g Cantuccini-Gebäck, ohne ganze Mandeln**
- **100 g Butter**

Für den Belag:

- **500 g Himbeeren**
- **100 g Himbeergelee**
- **30 g abgezogene, gehobelte Mandeln**

1 Für die Creme Gelatine nach Packungsaufschrift einweichen. Vanilleschote längs einritzen und das Mark herausschaben. Mascarpone, Joghurt, Zucker, Limonensaft und Vanillemark verrühren.

2 Gelatine ausdrücken, auflösen und unter die Mascarpone-Joghurt-Masse rühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Eine Obstbodenform (Ø 22 cm) kalt ausspülen, die Creme einfüllen, glattstreichen und einige Stunden kalt stellen.

3 Für den Boden die Cantuccini in einen Gefrierbeutel geben, den Beutel verschließen, die Cantuccini mit einer Teigrolle fein zerdrücken und in eine Schüssel geben.

4 Die Butter zerlassen, mit den Cantuccinibröseln vermengen, in eine Springform (Ø 24 cm, Boden gefettet) füllen, andrücken und kalt stellen, bis der Boden festgeworden ist.

5 Den Springformrand entfernen, den Cantuccini-Boden auf eine Tortenplatte legen und die Cremetorte vorsichtig auf den Boden stürzen.

6 Für den Belag Himbeeren putzen (nicht waschen) und die Cremetorte damit belegen. Das Himbeergelee erwärmen und die Himbeeren mit Hilfe eines Löffels damit besprenkeln.

7 Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten, abkühlen lassen und über die Torte streuen.



Tipp:
Anstelle von Himbeeren können auch Erdbeeren oder gemischte frische Beeren verwendet werden.



Dominoschnitten

Zubereitungszeit: 40 Min., ohne Kühlzeit

Insgesamt:
E: 95 g, F: 339 g, Kh: 451 g, kJ: 23512, kcal: 5620

Für den Boden:

- **250 g Dominosteine**

Für die Creme:

- **100 g Zucker**
- **100 g gehackte Haselnusskerne**
- **9 Blatt weiße Gelatine**
- **4 Eier (Größe M, ganz frisch)**
- **50 g Zucker**
- **1 Pck. Vanillin-Zucker**
- **2 EL heißes Wasser**
- **150 ml Kaffee**
- **200 g Nussnougat**
- **etwa 8 EL Cognac**
- **400 ml Schlagsahne**

Zum Verzieren und Garnieren:

- **125 ml (1/8 l) Schlagsahne**
- **evtl. einige halbierte Dominosteine**

1 Für den Boden eine Kastenform (30 x 11 cm) mit Klarsichtfolie auslegen. Die Dominosteine mit der oberen Seite nach unten eng nebeneinander in die Form legen.

2 Für die Creme Zucker in einer Pfanne schmelzen und goldbraun karamelisieren lassen. Haselnüsse unterrühren. Die Masse auf ein mit Öl bestrichenes Backblech streichen und erkalten lassen. Dann fein hacken.

3 Gelatine nach Packungsaufschrift einweichen. Eier trennen. Eigelb mit Zucker, Vanillin-Zucker und Wasser sehr schaumig schlagen.

4 Den Kaffee in einen kleinen Topf gießen, erhitzen und das Nussnougat bei milder Hitze darin auflösen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Die noch heiße Masse unter die Eigelbcreme rühren. Mit Cognac abschmecken und kalt stellen.

5 Sobald die Masse anfängt dicklich zu werden, den Krokant unterheben. Sahne und Eiweiß getrennt steif schlagen und locker unter die Creme heben. Die Masse in die Kastenform füllen. Einige Stunden kalt stellen.

6 Vor dem Servieren die fest gewordene Masse vorsichtig mit Hilfe der Folie aus der Form heben und auf eine Servierplatte stürzen.

7 Die Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und den Rand damit verzieren. Nach Belieben mit halbierten Dominosteinen garnieren.



Tipp:

Nach Belieben die Tortenplatte vorher mit aufgelöster Kuvertüre verzieren und die Dominoschnitten mit selbstgemachten Kuvertüresternen garnieren.



Frutti-di-mare-Kuppel

Zubereitungszeit: 45 Min., ohne Kühlzeit

Insgesamt:
E: 82 g, F: 437 g, Kh: 518 g, kJ: 28754, kcal: 6862

Für den Belag:
- **250 g Vollmilchschokolade**
- **250 ml (1/4 l) Schlagsahne**
- **150 g gemahlene Haselnusskerne**
- **150 g Eiswaffeln ohne Füllung, z. B. Eiswaffelherzen**
- **50 g Butter**
- **80 g Zucker**
- **1 Pck. Vanillin-Zucker**

Für den Boden:
- **50 g Butter**
- **100 g Zucker**
- **100 g abgezogene, gehobelte Mandeln**
- **100 ml Schlagsahne**

Zum Verzieren und Garnieren:
- **1 Pck. (100 g) Kuchenglasur**
- **einige Schokoladen-Meeresfrüchte (Belgisches Konfekt)**

1 Für den Belag Schokolade grob zerkleinern, in der Sahne unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist und erkalten lassen.

2 Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten und erkalten lassen. Die Eiswaffeln in einen Gefrierbeutel geben, den Beutel verschließen und die Waffeln mit einer Teigrolle zerdrücken.

3 Die Butter schaumig rühren, nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. Die Schokoladensahne mit Handrührgerät mit Rührbesen aufschlagen und unter die Butter rühren. Zum Schluss Haselnüsse und Waffelbrösel unterrühren. Die Masse in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Bombenform (Ø 20 cm) füllen und über Nacht kalt stellen.

4 Für den Boden Butter in einem Topf zerlassen und den Zucker unter Rühren darin auflösen. Wenn die Masse zu bräunen beginnt, die Mandeln unterrühren. Den Topf von der Kochstelle nehmen und langsam unter Rühren die Sahne zugeben.

5 Unter Rühren weiterkochen, bis die Masse dicklich eingekocht, aber nicht braun ist. Auf einem mit Speiseöl bestrichenen Stück Alufolie einen Kreis (Ø 22 cm) markieren. Die Masse mit Hilfe eines feuchten Löffels in dem Kreis verteilen und flachdrücken. Den Boden erkalten lassen.

6 Den Mandelboden von der Alufolie lösen und auf eine Tortenplatte legen. Die Füllungsmasse auf den Boden stürzen und die Klarsichtfolie abziehen.

7 Die Kuchenglasur nach Packungsaufschrift auflösen und die Kuppel damit überziehen. Die Kuppel mit den Meeresfrüchten garnieren.

Abwandlung:
Nach Belieben 50 g der Mandeln für den Boden durch Cornflakes ersetzen.

Tipp:
Nach Belieben etwas von der Kuchenglasur in ein kleines Pergamentpapiertütchen füllen und die mit Glasur bezogene Kuppel damit verzieren.



Tiramisu-Charlotte

Zubereitungszeit: 30 Min., ohne Kühlzeit

Insgesamt:
E: 80 g, F: 468 g, Kh: 484 g, kJ: 29414, kcal: 7028

Für den Boden:
- **2 Gebäckrollen mit Schokocremefüllung (à 300 g)**

Für die Füllung:
- **4 Blatt weiße Gelatine**
- **2 Pck. Dr. Oetker Creme Tiramisu (Dessertpulver für 325 ml Flüssigkeit)**
- **200 ml Milch**
- **200 ml Schlagsahne**
- **500 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)**
- **4 EL Amaretto**
- **70 g Amarettini**

- **2 TL Kakaopulver**

1 Die Gebäckrollen in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Eine Schüssel (Ø 20–22 cm, Inhalt 2 l) mit Klarsichtfolie auslegen. Die Gebäckscheiben eng einschichten (einige Scheiben zum Belegen der Creme zurücklassen).

2 Für die Füllung Gelatine nach Packungsaufschrift einweichen. Das Dessertpulver mit Milch und Sahne nach Packungsaufschrift – aber mit 200 ml Milch und 200 ml Sahne – zubereiten. Mascarpone und Amaretto unterrühren.

3 Gelatine ausdrücken, auflösen und unterrühren. Die Amarettini zugeben, die Masse in die Schüssel füllen und glattstreichen. Mit den restlichen Gebäckscheiben belegen. Die Charlotte über Nacht kalt stellen.

4 Die Charlotte auf eine Platte stürzen und die Klarsichtfolie abziehen. Mit Kakao bestäuben.

Tipps:
Anstelle der Gebäckrollen können auch aufgetaute TK-Biskuitrollen verwendet werden.
Die Charlotte nach Belieben mit Schlagsahne verzieren.





Philadelphia-Erdbeer-Kuppel

Zubereitungszeit: 40 Min., ohne Kühlzeit

Insgesamt:
E: 81 g, F: 329 g, Kh: 321 g, kJ: 20153, kcal: 4819

Für den Boden:

- **150 g Löffelbiskuits**
- **125 g Butter**

Für den Belag:

- **250 g vollreife, kleine Erdbeeren**
- **10 Löffelbiskuits**
- **3 EL Orangenlikör**
- **400 g Philadelphia Doppelrahm-Frischkäse**
- **300 g Joghurt**
- **3 EL Zitronensaft**
- **70 g Zucker**
- **1 Pck. Tortenguss, klar**
- **1–2 EL Zucker**
- **150 ml Orangensaft**
- **250 ml (1/4 l) Schlagsahne**

Zum Garnieren:

- **abgeriebene Schale von 2 Orangen (unbehandelt)**
- **1 EL Orangenmarmelade**

1 Für den Boden Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, den Beutel verschließen, die Löffelbiskuits mit einer Teigrolle zerbröseln und in eine Schüssel geben.

2 Butter zerlassen, zu den Löffelbiskuitbröseln geben und gut verrühren. Die Masse gleichmäßig in einer Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) verteilen und gut andrücken.

3 Für den Belag Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen, entstielen und vierteln. Die Löffelbiskuits mit dem Orangenlikör beträufeln.

4 Frischkäse mit Joghurt und Zitronensaft verrühren. Tortenguss, Zucker und Orangensaft in einem kleinen Topf unter Rühren aufkochen und unter die Frischkäsemasse rühren.

5 Sahne steif schlagen und unter die Frischkäsemasse heben. 1/3 der Creme auf den Boden füllen, mit den getränkten Löffelbiskuits belegen und einige Erdbeerstücke darüber streuen.

6 Die restliche Creme kuppelartig darauf streichen und mit den restlichen Erdbeerstücken bestreuen. Die Torte 3 Stunden kalt stellen.

7 Orangenschale mit Orangenmarmelade in einem kleinen Topf aufkochen und erkalten lassen. Die Torte damit garnieren.

Abwandlung:
Anstelle der Erdbeeren können auch Himbeeren, Heidelbeeren oder Nektarinen verwendet werden.

Tipp:
Möglichst frisch gepressten Orangensaft verwenden.

el

gen und unter
asse heben.
Boden füllen,
ffelbiskuits
lbeerstücke

me kuppelar-
hen und mit
stücken be-
unden kalt

nit Orangen-
nem kleinen
rkalten lassen.
ren.

ten Orangen-



